



BELLORA

since 1939

“GIANNI BELLORA” VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE D.O.C.

DENOMINAZIONE

Valpolicella Ripasso D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE

Veneto, zona collinare della provincia di Verona, a circa 240 m s.l.m. con terreni calcareo argillosi.

VARIETÀ DELLE UVE

Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%

VINIFICAZIONE

La vendemmia delle uve avviene a fine settembre circa, quando la corvina, che è un vitigno a maturazione medio tardiva, raggiunge la perfetta maturazione fenolica e tecnologica. La fermentazione malo lattica si svolge in modo naturale in botti di rovere francese di secondo passaggio.

AFFINAMENTO

15 mesi in rovere di Allier, legno ricercato in quanto ha una grana molto fine e un ottimo equilibrio di tannini e componenti aromatici. Seguono 4 mesi di maturazione in grandi botti di rovere di slavia e affinamento finale in bottiglia per 7 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,00 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,70 g/l.

RESIDUO ZUCCHERINO

5,75 g/l.

DEGUSTAZIONE

Il vino presenta una particolare struttura ed aromaticità, unite ad un profilo elegante ed armonico. È complesso, ricco nel sentore di frutti rossi in particolare confettura extra di marasche e spezie dolci, con un retrogusto lungo e persistente.

ABBINAMENTO

Si abbina a numerosi piatti della cucina italiana fra cui spiccano i risotti, i funghi porcini, pasticcio di lasagne e gnocchi al gorgonzola e noci, carni grigliate e arrosti. Perfetto quando in tavola c'è il tagliere dei prosciutti di Parma e culatello di Zibello. Esprime tutta la sua piacevolezza in compagnia di formaggi di media stagionatura, specificamente con Parmigiano Reggiano, pecorino e Monte Veronese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° C



WWW.BELLORA.WINE

BELLORA WINE – LOCALITÀ NAIANO SN - 37010 CAVAION VERONESE (VR) ITALY

TEL. +39 045 6267059 – EMAIL: INFO@BELLORA.WINE